



Jurnal Bisnis, Ekonomi, Manajemen dan Kewirausahaan

| ISSN (Online) [2797-1988](#) | ISSN (Print) [2797-2003](#) |
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>
DOI: <https://doi.org/10.52909/jbemk.v5i1.219>



Upaya Meningkatkan Kualitas Tenaga Kerja Keluarga dengan Bekal Pelatihan Kemampuan dan Keterampilan Usaha Kecil Menengah (UKM) Optimalisasi Produktivitas Tempe Rumahan di Desa Kertosari

Mohamad Jam'ul Faza¹, Muhammad Irfan Rahadian²

¹ Universitas Terbuka, Indonesia, Mohamadjamulfaza@gmail.com

² Universitas Terbuka, Indonesia, mirfanrhdn007@gmail.com

Corresponding Author: Mohamadjamulfaza@gmail.com¹

Abstract: *This study aims to analyze efforts to improve the quality of family labor through training in skills and abilities in small and medium-sized tempe businesses in Kertosari Village in order to optimize productivity. A descriptive qualitative method was used in this study, with data collection consisting of observations and detailed interviews with entrepreneurs and family members involved in the production process. The study revealed that both structured and unstructured training had a positive impact on improving workers' knowledge, technical skills, and self-confidence. This training helped entrepreneurs understand the production process through hands-on practice. However, limitations in production tools, difficulties in entering the market, and psychological barriers to innovation remain significant challenges. The need for appropriate production techniques, efficient resource management, and marketing strategies tailored to local conditions is essential to achieve optimal productivity. Continuous support from the government and other stakeholders is crucial to ensure sustainability and greater economic benefits for the families of home-based tempe entrepreneurs in Kertosari Village.*

Keyword: *Skills, Optimization, Training, Productivity, Tempe, Family Labor.*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis upaya peningkatan kualitas tenaga kerja keluarga melalui pelatihan kemampuan dan keterampilan pada usaha kecil menengah (UKM) tempe rumahan di Desa Kertosari guna optimalisasi produktivitas. Metode Kualitatif deskriptif digunakan pada penelitian ini dengan pengumpulan data terdiri dari observasi dan wawancara terperinci kepada pengusaha dan anggota keluarga yang ikut serta dalam proses produksi. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pelatihan dari yang terstruktur maupun tidak memiliki dampak yang baik untuk peningkatan pengetahuan, keterampilan teknis, dan kepercayaan diri pekerja rumahan. Pelatihan ini dapat membantu pengusaha paham akan proses produksi dengan melakukan praktik langsung. Meskipun keterbatasan alat produksi, kesulitan memasuki pasar, dan

hambatan psikologis saat berinovasi menjadi sebuah kendala yang masih dirasakan. Diperlukannya teknik produksi yang tepat, pengelolaan sumber daya yang efisien, dan strategi pemasaran yang sesuai dengan kondisi sekitar untuk mencapai produktivitas yang optimal. Dukungan berkelanjutan dari pemerintah dan pihak-pihak lain sangat dibutuhkan untuk memastikan keberlanjutan dan manfaat ekonomi lebih besar bagi keluarga pengusaha tempe rumahan di Desa Kertosari.

Kata Kunci: Keterampilan, Optimalisasi, Pelatihan, Produktivitas, Tempe, Tenaga Kerja Keluarga.

PENDAHULUAN

Usaha Kecil Menengah (UKM) yang berada pada sektor informal banyak menyerap tenaga kerja keluarga yang berperan penting bagi perekonomian nasional. Usaha tempe rumahan yang dikelola oleh suatu keluarga dan menjadikan sebagai sumber penghasilan utama masyarakat desa menjadi salah satu contoh bentuk Usaha Kecil Menengah (UKM) yang berkembang di desa. Menjadi salah satu desa yang memiliki produsen tempe rumahan, Desa Kertosari memiliki potensi yang cukup besar dalam produksi tempe rumahan, saat ini menghadapi kendala pada produktivitas dan efisiensi. Kualitas dan kapabilitas tenaga kerja keluarga yang masih perlu dioptimalkan menjadi salah satu akar permasalahan.

Produktivitas Usaha Kecil Menengah (UKM) secara signifikan memberikan pengaruh terhadap kualitas sumber daya. Biasanya, para pelaku UKM belajar secara mandiri maupun meneruskan pengetahuannya dari generasi sebelumnya. Maka dari itu, pelatihan yang terstruktur dapat meningkatkan kemampuan teknis, keterampilan manajerial, dan pemahaman tentang pengelolaan bisnis berkelanjutan sangat diperlukan oleh para pelaku usaha. Diberlakukannya pelatihan dengan tepat dan fokus, tenaga kerja keluarga tidak hanya akan mampu meningkatkan kualitas produk tempe, akan tetapi dapat menerapkan teknologi sederhana dan juga dapat menerapkan manajemen usaha secara lebih baik (Kementerian Koperasi dan UKM, 2022).

Untuk mendukung program pemberdayaan masyarakat desa perlu dilakukan peningkatan keterampilan dan pelatihan bagi pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM) karena menjadi strategi yang sangat penting. Hal ini dapat dilakukan dengan meningkatkan hasil produksi, memperluas jaringan bisnis dan juga dapat melakukan inovasi dalam proses pembuatan dan pemasaran. Pendekatan ini sejalan dengan kebijakan pembangunan ekonomi inklusif yang berpusat pada desa, yang mana berupaya mewujudkan kemandirian finansial masyarakat melalui penguatan UKM (BPS, 2021; Suparno, 2020).

Penelitian ini bertujuan untuk menelaah usaha peningkatan kualitas tenaga kerja keluarga melalui pelatihan yang relevan dan pengembangan keterampilan. Selanjutnya, penelitian akan mengkaji dampak dari usaha tersebut terhadap optimalisasi produktivitas usaha tempe rumahan di Desa Kertosari. Harapannya, perumusan strategi pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan dapat dikontribusikan dari temuan penelitian ini, khususnya yang berlandaskan pada penguatan kapasitas sumber daya manusia di sektor Usaha Kecil Menengah (UKM). Suatu kegiatan ekonomi yang berskala rumahan ini terbagi menjadi usaha kecil jika memiliki 1-19 karyawan, dan usaha menengah dengan jumlah 20-99 karyawan (Giovani, 2021).

Di Indonesia, Usaha Kecil Menengah (UKM) berkontribusi besar pada perekonomian khususnya di tingkat desa, dalam menciptakan lapangan kerja dan mendukung kehidupan yang layak. Di Desa Kertosari salah satu UKM yang ada adalah produsen tempe rumahan, tempe merupakan salah satu makanan yang mudah ditemukan, karena menjadi salah satu makanan pokok masyarakat di Indonesia khususnya masyarakat desa.

Tempe biasanya terbuat dari kacang kedelai yang melalui proses fermentasi dengan ragi tempe. Tempe menjadi salah satu makanan pokok masyarakat di Indonesia karena kandungan proteinnya yang tinggi, pada setiap 300 gram tempe mengandung 0,162 kkal, protein 15 gram, sodium 0,009 gram, lemak total 9 gram, karbohidrat 9 gram, mangan 0,0012 gram, zat besi 0,0024 gram, kalsium 0,093 gram, kalium 0,345 gram, dan fosfor 0,224 gram (Amira, 2022). Menurut Aryanta (2023) Manfaat tempe untuk kesehatan adalah: meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu mencegah berbagai penyakit degeneratif (penyakit jantung koroner, diabetes, kanker dan lain-lain), menurunkan risiko penyakit kardiovaskuler, mencegah penyakit anemia, mencegah osteoporosis dan meningkatkan kesehatan tulang dan gigi, meningkatkan kesehatan otot, mencegah asma, mengurangi risiko Parkinson, bermanfaat untuk ibu hamil dalam meningkatkan suasana hati dan kecerdasan bayi, baik digunakan sebagai menu diet, mencegah terjadinya proses penuaan secara dini, dan meningkatkan kesehatan saluran pencernaan.

Di Desa Kertosari, Pak Muhtarom adalah salah satu produsen tempe rumahan. Beliau telah berkecimpung dalam usaha ini dari sejak tahun 2010, Pak Muhtarom sangat dikenal masyarakat desa berkat kualitas tempennya yang unggul karena pengalamannya selama lebih dari 15 tahun. Pak Muhtarom sehari-harinya dibantu sang istri, Ibu Ni'mah dalam proses produksi tempe. Keduanya bersama-sama mengerjakan seluruh proses produksi tempe mulai dari pemilihan kedelai berkualitas, perendaman, pengukusan, hingga pendistribusian tempe ke warung-warung di sekitar desa.

METODE

Metode kualitatif deskriptif digunakan pada penelitian ini. Metode ini mampu menjelaskan secara mendalam fenomena alami yang terjadi di lapangan. Melalui pelatihan keterampilan dan kemampuan, metode ini diterapkan karena dapat menyelidiki upaya pengembangan kualitas tenaga kerja keluarga pada Usaha Kecil Menengah (UKM) tempe rumahan di Desa Kertosari.

Observasi dan wawancara secara mendalam dipakai pada teknik pengumpulan data dalam penelitian ini. Observasi dilakukan dengan datang langsung di lokasi produksi tempe rumahan untuk mengetahui secara langsung bagaimana tempe itu di produksi serta bagaimana tenaga kerja keluarga tersebut terlibat dalam proses produksi di dalamnya. Sedangkan wawancara dilakukan dengan pelaku usaha dan anggota keluarga yang ikut serta pada proses produksi tempe rumahan, wawancara ini dilakukan untuk menggali informasi terkait pengalaman, tantangan, dan dampak pelatihan terhadap produktivitas usaha mereka.

Penelitian ini menggunakan teknik triangulasi dengan cara membandingkan dan memverifikasi data dari berbagai sumber informasi serta metode penelitian yang bervariasi untuk memastikan keakuratan informasi. Analisisnya dilakukan secara bertahap, dimulai dari pengumpulan data, pemilihan informasi yang relevan, penyajian temuan, diakhiri dengan penarikan kesimpulan atau validasi kebenaran. Melalui pelatihan keterampilan bagi pekerja keluarga, pendekatan ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang proses dan dampak upaya peningkatan produktivitas usaha tempe rumahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peran dan Kendala Tenaga Kerja Keluarga

Mencari konsumen baru menjadikan suatu tantangan yang signifikan bagi usaha tempe rumahan, yang disebabkan oleh keterbatasan jangkauan pasar dan pendapatan pelaku usaha. Itu hanyalah salah satu dari beberapa kesulitan yang dihadapi, meskipun keterlibatan anggota keluarga dalam tenaga kerja sangat penting dalam keberlangsungan bisnis. Hambatan lain seperti kurangnya fokus pelaku usaha yang dapat menyebabkan kemunduran produksi, selain itu kualitas air yang

terkontaminasi oleh sabun juga menjadi hambatnya. Perubahan musim kemarau ke musim hujan juga mempengaruhi proses produksi pada bagian fermentasinya.

Pengalaman dan Dampak Pelatihan

Pelaku usaha diketahui telah mengikuti pelatihan secara formal dari pemerintah melalui webinar dan secara informal dari pengusaha lain yang sama-sama wirausaha di bidang pembuatan tempe. Berdasarkan wawancara, pelaku usaha mendapatkan materi pelatihan yang memberikan manfaat pada pelatihan pembuatan tempe secara langsung dan menyeluruh, dari pelatihan tersebut juga memberikan pemahaman lebih akan teknik serta kualitas produk. Namun, ketakutan akan kegagalan saat bereksperimen dengan teknik baru menjadi tantangan bagi pelaku usaha, khususnya pada saat awal pelatihan.

Upaya Optimalisasi Produktivitas

Untuk mengoptimalkan usahanya, pelaku usaha tempe rumahan menerapkan beberapa strategi. Penyesuaian takaran ragi berdasarkan waktu penampuran untuk mempercepat proses fermentasi menjadi salah satu strategi yang dilakukan oleh pelaku usaha. Selain itu, memilih bahan baku kedelai impor, yang dipercaya bisa menghasilkan produk tempe yang lebih baik. Dalam operasionalnya, pelaku usaha selalu mengutamakan efisiensi dan kualitas hasil produksinya dengan pengelolaan manajemen waktu dan sumber daya secara mandiri. Sementara itu, pemasaran masih dilakukan secara tradisional, dengan melakukan sistem titip jual ke warung-warung di sekitar desa sebagai pendekatan utama.

Harapan dan Pengembangan Usaha

Pelaku usaha berharap perluasan jangkauan pemasaran tempe lebih luas supaya produk lebih dikenal oleh banyak masyarakat dan juga meningkatkan motivasi dan produktivitas tenaga kerja keluarga. Selain itu, untuk dapat meningkatkan kapasitas produksi, pelaku usaha berharap memperoleh peralatan yang lebih modern supaya mempermudah proses produksi tempe. Walaupun inovasi dari pelatihan belum sepenuhnya diterapkan, pelatihan sangat penting untuk mendukung keberlanjutan dan kemajuan usaha.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan secara signifikan memperbaiki kualitas tenaga kerja keluarga di sektor usaha tempe rumahan melalui pelatihan kompetensi dan keterampilan yang diadakan secara terstruktur maupun tidak. Pelatihan yang dilakukan secara langsung juga membantu pelaku usaha dalam menguasai proses produksi tempe. Namun, secara psikologis masih dihalangi oleh rasa takut akan kegagalan dalam mengaplikasikan teknik yang baru. Temuan ini konsisten dengan pandangan bahwa pelatihan merupakan kunci dalam meningkatkan kemampuan, pengetahuan, dan keterampilan tenaga kerja, yang pada gilirannya berdampak pada efektivitas dan produktivitas usaha mikro, kecil, dan menengah (Andiana & Yuliarmi, 2021).

Teknik produksi, kapasitas adaptasi, dan inovasi tenaga kerja keluarga merupakan bagian dari optimalisasi di Usaha Kecil Menengah (UKM) tempe rumahan di Desa Kertosari. Suatu usaha dapat dikatakan berhasil apabila pelaku usaha mampu mengelola sumber daya secara efektif, dapat melakukan inovasi dan kreativitas, kemampuan memanfaatkan peluang, dan menerapkan strategi pemasaran yang tepat. Meskipun demikian, tantangan utama yang dirasakan pelaku usaha berupa akses terbatas terhadap alat produksi modern serta pasar yang kurang luas masih menjadi hambatannya.

Peningkatan kualitas tenaga kerja keluarga melalui pelatihan keterampilan dan kemampuan secara keseluruhan terbukti relevan dalam mengoptimalkan produktivitas usaha tempe rumahan.

Untuk mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan dan memberikan dampak ekonomi yang lebih signifikan bagi pelaku usaha, dukungan dari pemerintah dan pihak lain juga sangat penting. Bentuk dukungan yang diperlukan berupa pelatihan lanjutan, fasilitas akses modal, dan pengembangan jaringan pemasaran.

REFERENSI

- Aflizah, n., Hidayat, R., & Afriza. (2024). Urgensi Kunci Sukses Pelatihan: Konsep Dasar dan Desain yang Efektif Menurut Raymond A.Noë. *Jurnal Pendidikan Tambusia*, 27532- 27537.
- Amira, K. (2022, november 21). *Ketahui Kandungan Gizi Tempe serta Manfaatnya Bagi Kesehatan Tubuh!* Retrieved from Granedia Blog: <https://www.gramedia.com/best-seller/kandungan-gizi-dan-tempe/>
- Andiana, I. K., & Yuliarmi, N. N. (2021). PENGARUH PELATIHAN DAN PENGGUNAAN TEKNOLOGI TERHADAP PRODUKTIVITAS DAN KEBERLANJUTAN UMKM DI KOTA DENPASAR. *E-Jurnal EP Unud*, 1369 - 1389.
- Aryanta, I. W. (2023). KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT TEMPE BAGI KESEHATAN. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 25-32.
- Ghani, A., & Daulay, Z. R. (2021). Maximizing Income Through Capital, Raw Materials, Labor and Production. *International Journal Of Science, Technology & Managemen*, 1058- 1065.
- Giovani, R. (2021). Upaya Pengembangan Ukm Dengan Memanfaatkan E-Commerce Tama Walet Pasar Kemis Kabupaten Tangerang, Banten. *Adibrata Jurnal*.
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2022). Laporan Tahunan Program Pemberdayaan Usaha Mikro dan Kecil. Jakarta: Deputi Bidang Pengembangan SDM.
- Kusuma, W. H. (2023). OPTIMALISASI PENDISTRIBUSIAN DANA ZIS (ZAKAT, INFAQ SEDEKAH) MELALUI PROGRAM BENGKULU SEHAT (Studi di Kantor Baznas Provinsi Bengkulu). *Doctoral dissertation*.
- Lubis, S. F., & Lubis, A. F. (2020). Pengaruh Pekerja Keluarga dan Peran Inovasi terhadap Produktivitas Usaha di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 111-132.
- Nasution, S. (2003). Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif. Bandung: Tarsito.
- Suparno. (2020). Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 18(2), 45–55.